

Polygom

Formulação proveniente de uma mistura de gomas arábicas, selecionadas a partir de *Acacia verek* e *Acacia seyal*. POLYGOM participa na estrutura coloidal dos vinhos, nos quais confere estabilidade e redondez.

DATA:	02/02/2023
REVISÃO:	GD/02-02-2023



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



Formulação: solução filtrada de goma arábica selecionada, de índice de colmatagem muito fraco. Contém sulfitos (E220).

Vantagens enológicas: algumas gomas têm igualmente, um impacto organolético direto, na diminuição de adstringência e sensação de redondez, e até, doçura.

A ação de uma goma está fortemente interligada com a sua estrutura e sua espécie botânica de origem: *Acacia verek* (estabilização) ou *Acacia seyal* (redondez). POLYGOM é uma junção destas duas espécies: combina os efeitos de uma goma estabilizante e de uma goma de redondez, aliando praticidade e eficácia, num só tratamento.

Utilizada no vinho, exerce um efeito "coloide protetor" e permite:

- a estabilidade da matéria corante,
- a prevenção de casses metálicas ou proteicas,
- a eficácia de outros estabilizantes, como o ácido metatartárico.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

(As doses mencionadas são meramente indicativas; a dose ideal deverá ser determinada através de ensaio laboratorial ou mediante conselho de um enólogo).

Vinho tinto jovem:	10 a 30 cl/hl
Vinho tinto com mais de 1 ano:	7 a 15 cl/hl
Vinho branco ou rosé:	5 a 10 cl/hl

MODO DE APLICAÇÃO:

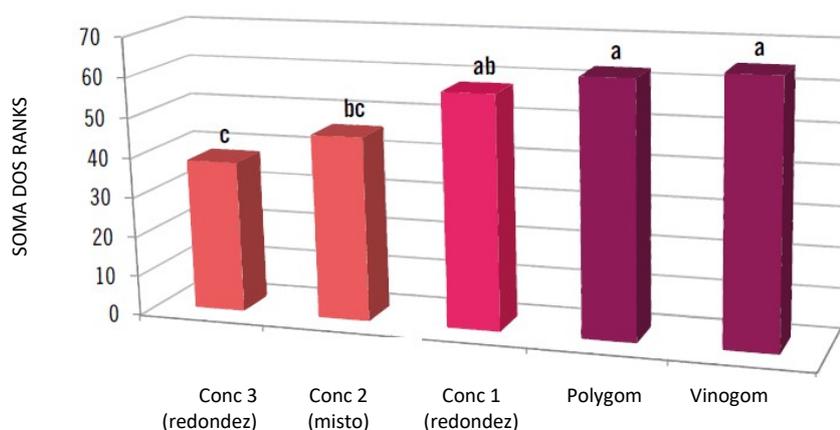
Incorporar de forma homogénea, através de uma remontagem, antes ou depois da última filtração, ou diretamente no engarrafamento, usando uma bomba doseadora.

Polygom



RESULTADOS EXPERIMENTAIS

FIGURA 1 - CLASSIFICAÇÃO DO CRESCIMENTO SOBRE A PERCEÇÃO DA “REDONDEZ”
Bordeaux rouge, 2012 – 18 provadores especialistas (enólogos)



Resultado:

POLYGOM aporta tanta “redondez” ao vinho tratado, como as gomas de redondez de referência.

Tratamento na dose média recomendada pelo fornecedor, degustação no mesmo dia. Resultados estatísticos: diferenças significativas *

* Teste de Friedman significativo
(F = 11,96, X² = 9,49)

Diferenças significativas entre modalidades, se desvio > 15

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto e cor	Solução translúcida amarelo
Densidade	1101 g/l ± 2
Turbidez	≤ 30 NTU
MICROBIOLÓGICAS	
<i>Escherichia Coli</i>	Ausência / 1g
Salmonelas	Ausência / 1g

COMPOSIÇÃO	
Concentração em goma	260 g/l
Pureza	>99,5%
SO ₂ (E220)	2,5 g/l ± 0,25
LIMITES	
Ferro	<60 mg/kg
Chumbo	<2 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Arsénio	<3mg/kg
Cádmio	<1 mg/kg



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Embalagem de 22 kg (20 L); Contendor de 1100 kg (1000 L).

Conservar na embalagem original hermeticamente fechada, em local fresco, apropriado, seco e inodoro. Respeitar a data de validade mencionada na embalagem. Utilizar rapidamente após abertura.



Polygom

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;

Em conformidade com o Regulamento (UE) nr.2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;

Em conformidade com o Regulamento (CE) nr.491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;

Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr.1830/2003;

Alergénios, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: contém SO₂ (2,5 g/l ± 0,25);

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.